

캘리포니아에 스포츠 물고기 낚시와 식사 샌프란시스코만에 관한 스포츠 물고기 중간보고

캘리포니아주 환경보호 사무국의 (Environmental Protection Agency) 환경건강위험평가 관공서 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) OEHHA가 1994년 샌프란시스코만 준비조사, '샌프란시스코만의 물고기 세포조직내의 오염물질 수준'로 부터 얻은 자료를 임시 재검토 하였습니다. 그 연구결과는 물고기 세포조직내의 오염물질 수준이 증가한 것으로 나타났습니다. 이 결과를 기초로 하여 임시적 소비 경고를 발행하였습니다.

- 성인은 샌프란시스코만 물고기 소모를 많아야 한달에 두끼 정도로 소모를 제안해야 합니다.*
- 성인은 크기가 35인치 이상되는 어떤 줄무늬 농어는 (striped bass) 먹으면 안됩니다.
- 임신부나 임신을 할 여성들이나 또는 모유를 먹이는 산모들이나 6세 미만의 아동들은 한달에 두끼 이상 생선음식을 먹으면 안됩니다. 추가해서, 24인치 이상의 큰상어 (shark) 또는 27인치 이상의 큰 줄무늬 농어는 (striped bass) 절대로 먹으면 안됩니다.
- 이 경고는 그 만에서 낚은 연어 (salmon), 멸치류 (anchovies), 청어 (herring), 빙어 (smelt) 와 다른 바다에서 낚은 스포츠 물고기등 상업용 물고기에는 해당되지 않습니다.

이 경고는 기존하는 그 만의 줄무늬 농어 (striped bass)에 대한 경고를 대신 합니다. 그러나 리치먼드 항구 수로 지역에 관한 최근 경고는 무효로 하지 않습니다.

이 임시적 지침서를 준수하는 개개인은 화학 물질이 검출된 물고기 조사로 인하여 장래에 불리한 결과를 초래하는 것으로부터 그들을 보호할 것입니다. OEHHA 과학자들은 샌프란시스코만의 물고기 낚시와 식사에 대하여 역시 다음과 같은 간단한 제안을 합니다: (1) 여러 장소에서 낚시하기, (2) 높은 양의 오염 물질을 갖고 있는 한 종류의 많은 양보다 여러 종류 물고기의 적은 양을 먹기, (3) 생선 내장을 깨끗이 뺀 후 하고, 반드시 생선 저민 부분만 먹기, (4) 생선 껍질을 벗겨 기름기를 제거하기, (5) 굽던지, 불에 익히던지, 석쇠에 생선을 찌기, (6) 요리한 생선의 국물을 제거하기.

이 임시적 소모 충고는 메틸수은, 폴리 염화 미페닐 (PCBs), 이산 화물, DDT같은 살충 약물에 노출되어 오염된 그 만의 스포츠 물고기에 대한 노출에 기거하여 건강이 염려되므로 발행하는 것입니다. 우려되는 중요한 결과들은 (장기적 생선 소모로부터) 자라나는 태아와 신생아들, 아동들의 신경 장애를 유발할 가능성이 있습니다. (정신과 운동신경을 상하게 함) 주로 연관되는 것은 다량의 메틸수은, PCBs에 노출, 그리고 PCBs, 이산 화물과 살충제에 노출로 암이 생길 위험성이 높아집니다. 태아와 신생아들 그리고 아동들의 신경조직의 보다 큰 민감성이 지적되고 있습니다. 이 민감성 때문에 아동들과, 임신부, 태아와 아동들에게 감염시킬 수 있는 젖먹이는 산모에게 더욱 제한된 양을 권장합니다.

이 보고서가 연구 결과의 임시적 재검토에 근거한 것임에도 불구하고, OEHHA는 이 시기에 임시적 지침서 발행하는 것을 신중히 여기고 있습니다. 더욱 자세한 경고와 권면사항이 다른 공공 기관과 협력하여 그 연구 자료의 완벽한 검토가 되는 데로 발행할 것입니다.

정보를 더 얻으려면 OEHHA에 (916) 324-7572 로 문의하십시오.

* 154파운드 (70킬로그램)의 생선 음식은 요리하기 전에 8아운스 양의 생선을 찹작하십시오. 대략 20파운드 체중에 1아운스 생선 양으로 식사 량을 체중에 따라 조정해야 합니다. 40파운드 아기에게는 예를 들어, 2아운스 양의 생선이라야 겠습니다.